

МАГІСТЕРСЬКИЙ РІВЕНЬ ОСВІТИ У ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВНЗ: ПОГЛЯДИ ЗБЛИЗЬКА ТА ЗДАЛЕКУ

Доктор технічних наук, професор Українець А.І.

Доктор технічних наук, професор Сімахіна Г.О.

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Кандидат філологічних наук, доцент Науменко Н.В.

Інститут філології КНУ імені Тараса Шевченка, м. Київ

Слово “магістр” з латини перекладається як “майстер” або “наставник”, тобто людина, яка робить свою справу якнайкраще. У Візантії слово “магістр” означало високий придворний титул; у середньовічній Західній Європі магістр – це глава духовно-лицарського католицького ордену (частіше – великий магістр). Магістрами називали також викладачів так званих “семи вільних мистецтв” (гуманітарних наук). Саме для цього освітньо-кваліфікаційного рівня виникає зараз багато запитань, пов’язаних із входженням України до Болонського процесу, які можна назвати змінами у “філософії вищої освіти”.

У зв’язку з цим нам дуже ретельно слід оцінити західноєвропейський досвід і визначити, що варто переймати, а які традиції потрібно зберегти. Бо у студента, який навчається у західному університеті, є досить широке право вибору спеціалізації як під час навчання в бакалавраті, так і після його завершення. Отримавши диплом бакалавра, випускник у Західній Європі може відразу влаштуватись на роботу, спробувати знайти себе у царині того чи іншого фаху і, заробивши гроші на навчання, вступити до магістратури. Жаданий диплом магістра відкриває для випускника нові кар’єрні перспективи і можливість суттєво поліпшити свій матеріальний статок.

Нам же на нинішньому етапі розвитку ще необхідно сформувати досить високий статус бакалаврського диплома і ретельно його підтримувати. Адже сьогодні харчові підприємства не готові прийняти на

роботу бакалаврів і запропонувати їм гідні посади, оскільки бакалаврський диплом сприймається як диплом про незавершену вищу освіту. А магістри, відверто кажучи, харчовим підприємствам теж не зовсім потрібні, тому що найбільш надійною, вивченою і перспективною ланкою кадрів вищої кваліфікації залишаються спеціалісти – інженери.

Повертаючись до зарубіжного досвіду, слід зазначити, що студент, який, наприклад, навчається у Франції, має час і можливість обирати для засвоєння різні, часом несумісні, навчальні курси і таким чином визначатись у своїх уподобаннях щодо фахової спеціалізації. Наш студент свій вибір робить уже при вступі до вищого навчального закладу. Тому його навчання в бакалавраті позначене системністю та цілеспрямованістю. І зараз при розробленні нових стандартів вищої школи абсолютно вірно робиться ухил на те, щоб бакалаври з харчової технології та інженерії мали досить чітке уявлення про майбутню спеціалізацію, і для цього запропоновано дисципліну “Загальні технології харчової промисловості” розглядати як узагальнену дисципліну восьми основних харчових технологій, кожен з яких читатиме саме випускова кафедра з цієї технології.

Інша ситуація з магістратурою. Це відносно новий ступінь нашої багаторівневої підготовки фахівців, і тому тут необхідно напрацьовувати свої традиції, розумно використовуючи зарубіжний досвід.

Один із найважливіших вузлових моментів цієї проблеми – вступ до магістратури. І вже на цьому етапі виникає багато питань, які потребують обговорення та оптимізованого вирішення. Безперечно, що у магістратурі повинні навчатися найкращі випускники бакалаврату. Особливо це стосується держбюджетних місць. І для здобуття магістерського звання необхідно створити серйозні конкурсні випробування. Ті, хто цей конкурс не проходить, але має бажання здобути цей ступінь, може навчатися за контрактом (за наявності необхідної кількості ліцензованих місць).

Другий аспект проблеми полягає в тому, що випускник магістратури має бути елітним спеціалістом. Наприклад, на сьогодні проблема здоров'я

населення перестала бути прерогативою лікарів, які, за висловом Миколи Амосова, "... не уміють зробити людину здоровою, вони навіть не вміють навчити людину бути здоровою". Тому відповідальність за стан здоров'я населення беруть на себе технологи-харчовики і реалізують її шляхом розроблення інноваційних технологій та, на їхній основі, виробництва інноваційних харчових продуктів оздоровчого призначення.

Загалом створення індустрії здорового харчування, основою якої стануть нові технології та нові харчові продукти, визначається необхідністю забезпечити населення країни здоровим, функціональним харчуванням як основним елементом підвищення якості життя людини, поліпшення стану її здоров'я та забезпечення майбутнього нації. І ключовою фігурою наукового забезпечення індустрії здорового харчування стане магістр з технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення. Результатом його творчої діяльності будуть і нові технології, і нові продукти, бо тільки наукові підходи, науково обґрунтовані рішення є запорукою розв'язання найважливіших завдань, що стоять перед харчовою промисловістю на сучасному етапі.

Зрозуміло, що підготувати елітних спеціалістів може лише елітний професорсько-викладацький склад. Тому і вищі навчальні заклади, і випускові кафедри мають відстоювати своє бажання реалізувати магістерські програми та відкривати магістратуру з певних спеціальностей. У зв'язку з цим ліцензування, яке здійснює Міністерство освіти і науки України, потребує подальшого серйозного вдосконалення з точки зору посилення вимог до наукового рівня ВНЗ і кафедр, які претендують на право готувати магістрів.

Уже сьогодні ліцензійними умовами передбачено, що кількість магістрантів, які можуть навчатись на певній кафедрі, визначається з розрахунку 5 магістрантів на одного доктора наук. Безумовно, таке співвідношення є обґрунтованим, однак воно носить дещо формальний характер. Адже трапляються такі викладачі, активна наукова робота яких

завершується після захисту дисертації. Тому є сенс активніше використовувати принципи оцінки наукової роботи викладача, прийняті у західних університетах: урахування реальних наукових досягнень, наявність продуктивних наукових шкіл і їхній статус у науковому світі, індекс цитованості друкваних праць тощо. Звісно, що при такому підході можливе зменшення кількості кафедр, які отримують право готувати магістрів. Проте цей засіб є достатньо ефективним, аби запобігти нівелюванню рівня магістра в Україні.

Більш того, при такому підході випускники бакалаврату прагнутимуть здобувати магістерську освіту не лише у зарубіжних університетах, а й у вітчизняних навчальних закладах з високим рейтингом, який має, наприклад, Національний університет харчових технологій. Чимало випускників інших навчальних закладів прагнуть продовжити навчання в НУХТ. Це дає підстави розглядати доцільність виділення магістратури в університеті в окремий функціональний підрозділ.

Необхідно зазначити ще один аспект проблеми створення в Україні високоякісної магістратури. У багатьох вищих навчальних закладах рівень магістра сьогодні розглядається майже як звичний для нас рівень спеціаліста і фактично стає його заміником. Про це наочно свідчить те, що Міністерство освіти і науки України на підготовку магістрів з технологій харчування відводить 10 місяців, як і на підготовку спеціалістів.

Нині харчова промисловість перетворилась на потужну наукомістку галузь, до складу якої входять сучасні підприємства та наукові центри. В основі виробництва традиційних харчових продуктів та продуктів нового покоління лежать науково обґрунтовані технології, комплексна механізація, автоматизація і комп'ютеризація. Досягнення медицини дали змогу правильно оцінити роль харчування у здоров'ї людини, функції макро- та мікронутрієнтів, сформулювати вимоги до структури, якості та безпеки харчових продуктів. Тому визначальна роль у розвитку індустрії харчових продуктів, у тому числі оздоровчого і профілактичного призначення, для

забезпечення продовольчої та інтелектуальної незалежності України належить науці та висококваліфікованим фахівцям, підготовка яких набуває особливо вагомого значення на освітньо-кваліфікаційному рівні “магістр”.

Перед магістрами з харчової технології та інженерії постають надзвичайно важливі завдання, оскільки зі всіх наявних технологій лише продукція харчової промисловості безпосередньо впливає на внутрішнє середовище організму людини, визначаючи стан її здоров'я, адаптаційні можливості та функціонування усіх органів та систем. Більш того, нове покоління харчових продуктів, які конструюватимуть, розроблятимуть і впроваджуватимуть наші магістри, є запорукою продовження активного довголіття, підвищення стійкості організму до несприятливих чинників довкілля, забезпечення нормального росту і розвитку дітей, тобто є ключовою умовою прогресу якості життя. Всі ці чинники зумовлюють необхідність підготовки магістрів терміном не менш ніж півтора року.

Протягом цього часу магістранти засвоюють теоретичний курс з ряду спеціальних дисциплін; принаймні 24 тижні має бути відведено на виконання експериментальної частини, теоретичного осмислення отриманих результатів та підготовки й захисту магістерської роботи.

Основними завданнями, які мають вирішити магістранти при виконанні практичної частини магістерського курсу, є такі:

- обґрунтування, розроблення та промислова апробація технологій нових видів харчових продуктів (функціональних інгредієнтів, біологічно активних добавок до їжі тощо);
- вдосконалення харчових технологій на підставі використання нових фізико-хімічних процесів;
- створення нових харчових композицій з використанням методів харчової комбінаторики;
- реалізація та гармонізація вимог до якості та безпеки (відповідно до міжнародних і європейських стандартів) розроблених харчових продуктів з урахуванням національних особливостей українського харчування;

- розвиток наукових досліджень зі створення новітніх технологій харчових продуктів і поліпшення системи стандартизації та сертифікації;
- аналіз харчової сировини, отриманих із неї продуктів та використовуваних харчових добавок (ароматизатори, барвники, комплексні поліпшувачі, антиоксиданти тощо) з точки зору виявлення потенційних ризиків, пов'язаних із наявністю різноманітних контамінантів;
- пропагування сучасних поглядів на основні положення культури харчування серед різних верств населення, особливо молоді, а також екологічної грамотності й активності громадян в реалізації споживчих та екологічних прав;
- розроблення рекомендацій з раціонального харчування, що ґрунтуються на наукових досягненнях та сучасних соціальних тенденціях.

Таким чином, півтора роки підготовки магістрів дають можливість засвоїти теоретичний курс та певною мірою розпочати великий напрям експериментальних досліджень, який триває впродовж усього життя.

Отже, магістерський рівень підготовки фахівців в Україні має орієнтуватись на кращі вітчизняні традиції вищої школи і бути відкритим для запозичення і акумулювання передового західного досвіду. Це передусім стосується глибинного засвоєння дисциплін, передбачених навчальним планом підготовки магістрів. Основні курси мають читати викладачі, для яких конкретна проблематика є об'єктом багаторічних наукових досліджень. Це дозволяє не лише ознайомити студентів з результатами своєї наукової праці, а й технологією їх досягнення.

Загальним показником рівня підготовки магістрів у ВНЗ є якість кваліфікаційної магістерської роботи. Повна самостійність, актуальність проблеми, раціональна структура, використання інформаційних технологій, грамотне оформлення мають стати основними вимогами до кожної магістерської роботи.